

"FASHION VICTIM" MOSCATO ROSÉ

*Vino Spumante Aromatico
di Qualità Dolce*

OBSZAR PRODUKCYJNY

Pozyskiwany jest z aromatycznych winogron pochodzących z posiadłości „Val de Brun”.

Winnice: 15/18 lat.

Średnia produkcja: 80/90 q. na hektar.

Odmiana winogron: Moscato i czarna Malvasia.

TECHNOLOGIA

Produkcja białego wina i przechowywanie moszczu gronowego w naczyniach termostatycznych w niskich temperaturach pozwala na zachowanie intensywnego i delikatnego aromatu winogron.

Spienianie pochodzi bezpośrednio z moszczu, w autoklawie w stałej, niskiej temperaturze, która nie poprawia właściwości wina bazowego.

CHARAKTERYSTYKA ORGANOLEPTYCZNA

Perlage: kończy się gęstymi i trwałymi fontannami do picia.

Kolor: różowy rubinowy, brylantowy.

Bukiet: charakterystyczny aromat Moscato, mocna i delikatna brzoskwinia z nutą truskawki i szałwii.

Smak: intensywnie aromatyczny, lekko słodki, zrównoważony.

CHARAKTERYSTYKA CHEMICZNA

Zawartość alkoholu, % obj. 6,50 - 7,50

Cukry, g / l 90,00 - 100,00

Kwasowość całkowita, g / l 5,00 - 6,00

TEMPERATURA

Podawać w temperaturze 5 - 6 °C

KONSERWACJA

Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu z dala od światła i ciepła.

JAK WSKAZANO W LIŚCIE

FASHION VICTIM Moscato Rosé - Astoria

